

## PLATO DE FONDO

# PAPAS FRITAS FALSAS



### Ingredientes:

- Papas
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Romero fresco

### Preparación:

- Cortar las papas delgadas, ponerlas en una bolsa plástica y agregar 4 cucharadas de aceite de oliva más romero fresco y sal de mar. Batir la bolsa y poner las papas ordenadas en la lata del horno. Cocinar a 220 (las papas van crudas) hasta que se doren. No poner las papas superpuestas para que se doren y hagan bien. Están listas cuando se doran.
- Si alcanzan a llegar a la mesa sin que se las zampen los niños antes, las pueden comer con un huevo frito, cebolla caramelizada y unas entrañitas doradas en el sartén .... acá pierden la gracia de que no sean fritas ....

